

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR.....	I
ABSTRAK.....	III
ABSTRACT.....	IV
DAFTAR ISI.....	V
DAFTAR GAMBAR.....	VIII
DAFTAR TABEL.....	IX
DAFTAR LAMPIRAN.....	X
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1    LATAR BELAKANG.....	1
1.2    RUMUSAN MASALAH.....	6
1.3    TUJUAN PENELITIAN.....	6
1.4    MANFAAT PENELITIAN.....	6
1.4.1    Kegunaan Teoritis.....	6
1.4.2    Kegunaan Praktis.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....	8
2.1    PATISERI.....	8
2.1.1    Jenis-Jenis produk Pâtisserie.....	10
2.1.2    Bagian – Bagian Patisserie.....	12
2.1.3    Bahan – Bahan Patisserie.....	13
2.1.4    Peralatan Patisserie.....	22
2.2    DANISH PASTRY PRODUK.....	24
2.2.1    Pengertian Danish pastry.....	24
2.2.2    komponen Danish pastry.....	25
2.2.3    Bahan dasar dan pelengkap Danish pastry.....	26
2.2.4    Peralatan pada pembuatan Danish pastry.....	29

2.2.5	Metode pembuatan danish pastry .....	31
2.3	BUAH PISANG .....	33
2.3.2	kulit Buah pisang.....	34
2.3.3	Kandungan Gizi Buah pisang.....	35
2.4	UJI HEDONIK .....	36
2.5	ORISINALITAS PENELITIAN .....	36
2.6	KERANGKA PEMIKIRAN .....	40
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		41
3.1	OBJEK PENELITIAN .....	41
3.2	METODE PENELITIAN .....	41
3.2.1	Jenis Penelitian .....	41
3.2.2	Sumber Data.....	41
3.2.3	Aspek Organoleptik .....	42
3.3	OPERASIONAL VARIABEL.....	46
3.4	JADWAL PENELITIAN .....	48
3.5	TEKNIK SAMPLING .....	49
3.6	TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	49
3.7	TEKNIK ANALISA DATA .....	50
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN.....		51
4.1	PROFIL PRODUK .....	51
4.1.1	Sejarah danish pastry.....	51
4.2	ANALISIS BAHAN .....	52
4.2.1	Analisis Bahan Danish Asli Tanpa Modifikasi.....	52
4.2.2	Analisis Bahan Danish Yang Telah Modifikasi .....	54
4.3	HASIL PEMBAHASAN .....	55
4.3.1	Formulasi Resep Asli Tanpa Modifikasi.....	56
4.3.2	Formulasi Resep Modifikasi Siklus I .....	60
4.3.3	Formulasi Resep Modifikasi Siklus II .....	62
4.3.4	Formulasi Resep Modifikasi Siklus III .....	64
4.4	DAYA TERIMA KONSUMEN.....	69
4.4.1	Profil panelis .....	69

4.4.2	Karakteristik organoleptik .....	72
4.5	HASIL UJI ORGANOLEPTIK .....	76
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
5.1	KESIMPULAN .....	78
5.2	SARAN.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....		80
LAMPIRAN .....		84